L'Auberge de Guillaume
RESTAURANT
Meilleur Ouvrier de France



A emporter festif ★ Noël & Nouvel An

Les entrées

Foie gras de canard à l'Armagnac et chutney (le lobe)	50 € les 500 g
Foie gras de canard au vin rouge et épices, chutney (le lobe)	50 € les 500 g
Truite Bio de Crisenon fumée, crème acidulée, note de yuzu	12 € / part
Bouchée à la reine de poissons, légumes, champignons, sauce safranée	10 € / part
Bouchée à la reine de volaille, foie gras, champignons	10 € / part
Feuilleté de mijoté d'escargots, pleurotes, beurre persillé	9 € / part
Pâté en croûte, veau, volaille, pistache et condiments, pickles	8 € / part
Traditionnel jambon persillé, sauce moutardée et condiments	8 € / part
Boudin blanc, sauce morilles	8 € / part



Les poissons

Pavé de turbot, sauce aux coquillages	18 € / part
Saint-Jacques, beurre crémant et safran	17 € / part
Filet de bar, sauce armoricaine	17 € / part
Pavé de sandre, fondue de poireaux, beurre blanc	16 € / part
Cassolette de poissons, fregola et légumes, fleuron	16 € / part

Les viandes

Filet de bœuf, sauce forestière ou Epoisses	21 € / part
Suprême de chapon fermier, sauce aux cèpes	18 € / part
Pomme de ris de veau, sauce morille et vin jaune	18 € / part
Quasi de veau, sauce aux morilles	17 € / part
Cuisse de coq confite, sauce forestière et cèpes	16 € / part
Suprême de volaille fermière, jus de volaille au foie gras	16 € / part
Civet de biche	15 € / part
★ Sauce aux truffes Melanosporum	5 € (les 5 cl)

Tous nos plats sont accompagnés d'une poêlée de légumes & d'un gratin de pommes de terre

Les desserts

Bûche praliné / noisette, coulis mangue	7 € / part
Bûche roulée framboise, crème anis et mandarine	7 € / part
Bûche chocolat noir, feuillantine, caramel	7 € / part

PHOTOGRAPHIEZ MOI !

Commandes : 03 80 49 22 36

Les commandes sont à retirer à Vandenesse-en-Auxois

pour Noël jusqu'au 24/12 à 14h00

& pour le Nouvel An jusqu'au 31/12 à 11h30

Règlement sur place.

Pour toute demande spéciale, veuillez nous contacter.

